

Temat kompleksowy : **Zwierzęta na wiejskim podwórku**

Temat dnia: **Ale jaja**

Data: 2 kwietnia 2020

Dzisiaj piękne, krótkie opowiadanie do czytania i omówienia oraz miła praca w kuchni.

Najpiękniejsze...

Grzegorz Kasdepke

„Jak wiadomo, każda mama pragnie, aby jej dziecko było naj, naj, najwspanialsze!...

Prawda?

Tak samo rzecz się miała z pewnymi dobrze mi znanymi kurami. Któregoś ranka wszystkie trzy zniosły jajka. Cóż to była za radość! Gdakały wniebogłosey ze szczęścia! Spoglądały z miłością na swe jajeczka. Otulały je delikatnie. Nasłuchiwały czy zza kruchej skorupki nie dobiegnie ich czasem jakiś dźwięk. Jednym słowem jak wszystkie mamy, robiły sporo zamieszania.

– Z mojego jajeczka – gdakała pierwsza kura – wyrośnie najsilniejszy kogucik na całym podwórku!

– A z mojego – gdakała druga – najpiękniejsza nioska w całej wsi!

Zaś trzecia kura była tak szczęśliwa, że nie wiedziała nawet, czy wołałaby chłopca, czy dziewczynkę. Wszystkie jednak chciały, aby ich dzieci były najpiękniejsze.

Postanowiły więc pomalować skorupki jajek najwspanialej, jak tylko potrafiły.

– Mój kogucik – gdakała pierwsza kura – będzie czerwony w niebieskie paski.

– A moja nioska – gdakała druga – będzie różowa w zielone groszki.

Zaś trzecia kura nie mogła się zdecydować, czy pomalować jajo na pomarańczowo w brązowe kwadraciki, czy na brązowo w pomarańczowe trójkąciki. Wszystkie były przekonane, że z tak kolorowych jajek wyklują się najpiękniejsze kurczaki na świecie.

I rzeczywiście.

Którejś nocy usłyszały jakieś ciche trzaski, jakieś popiskiwanie... – zanim się obejrzały, z popękanych, kolorowych skorupki wyskoczyły ich dzieci.

– Jaka śliczniutka!... – wygdakała pierwsza kura.

– Mój ty kochany!... – rozczuliła się druga.

– Chlip, chlip!... – płakała ze szczęścia trzecia kura.

A małe kurczaczki, wszystkie żółciutkie, jak gdyby pomalowało je samo słońce, rozejrzały się dookoła i krzyknęły radośnie:

– Mamo! Już jestem!

Rodzic rozmawia z dziećmi na temat tekstu: *O jakich kurczakach marzyły kury? Co kury zrobiły z jajkami? Jakiego koloru były małe kurczaczki? Jakie zwierzęta wykluwają się z jaj? Dzieci szukają odpowiedzi w dostępnych książkach i czasopiśmie, korzystają z własnej wiedzy. Podają przykłady zwierząt, które wykluwają się z jaj. Rodzic może pomóc nazwać kategorie tych zwierząt: owady, ryby, gady, płazy. Wśród ssaków zaledwie dwa gatunki – dziobak i kolczatka.*

„Jajko” – zabawa badawcza. Rodzic przynosi jak najwięcej różnych rodzajów jaj: kurze, gęsie, przepiórcze, strusie (pewnie obecnie będzie z tym problem, ale można wyszukać w książkach) Dzieci oglądają dokładnie jaja, próbują zgadnąć, które jajo pochodzi od którego ptaka. Rodzic pyta dzieci, czy potrafią rozpoznać, które jajo jest surowe, a które gotowane. Kręci na stole jajkiem surowym i ugotowanym, prosi dzieci, by zgadły, które jest które. Następnie oba jajka rozbija, dzieci podsumowują, że surowe jajko kręci się wolno, a ugotowane szybko. Rodzic wyjaśnia, że gotowane jajko kręci się szybciej, bo ma zwartą konsystencję – konsystencja surowego jaja hamuje jego obrót. Następnie prosi dziecko o wyciągnięcie z kosza, czy miseczki z jajkami jednego jajka i sprawdzenie, czy jest surowe. Jeśli nie jest, dziecko je odkłada do kosza i sprawdza kolejne jajko.

Porównanie jaj: Strusie, kurze, przepiórcze. Gęsie i kaczki są trochę większe od kurzych





www.fewazy.pl

RODZAJE JAJ:

- **Kurze**
- **Kacze**
- **Gęsie**
- **Przepiórcze**
- **Strusie**



ATLAS JAJEK

USTA



— KURA —

Składniki przepała. Złożenie jajek w temperaturze od 1 do 32°C. Masy jaj nie tworzą białego osadu. Do wygotowania jajek należy użyć 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut.



— BOVAN BROWN I BOVAN WHITE —

Przygotowanie jajek należy wykonać w 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut. Do wygotowania jajek należy użyć 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut.



— GĘŚ —

Do gotowania jajek należy użyć 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut. Do wygotowania jajek należy użyć 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut.



— ARAUCANA —

Przygotowanie jajek należy wykonać w 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut. Do wygotowania jajek należy użyć 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut.



— ISBAR —

Przygotowanie jajek należy wykonać w 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut. Do wygotowania jajek należy użyć 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut.



— PRZEPŁÓRKA —

Przygotowanie jajek należy wykonać w 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut. Do wygotowania jajek należy użyć 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut.



— STRUŚ —

Przygotowanie jajek należy wykonać w 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut. Do wygotowania jajek należy użyć 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut.



— INDIK —

Przygotowanie jajek należy wykonać w 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut. Do wygotowania jajek należy użyć 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut.



— KACZKA —

Przygotowanie jajek należy wykonać w 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut. Do wygotowania jajek należy użyć 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut.



— MARAN —

Przygotowanie jajek należy wykonać w 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut. Do wygotowania jajek należy użyć 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut.



— ZIELONONÓŻKA KUROPATWIANA —

Przygotowanie jajek należy wykonać w 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut. Do wygotowania jajek należy użyć 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut.



— LEGHORN —

Przygotowanie jajek należy wykonać w 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut. Do wygotowania jajek należy użyć 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut.



— PERLICZKA —

Przygotowanie jajek należy wykonać w 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut. Do wygotowania jajek należy użyć 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut.



— JERSEY GIANT —

Przygotowanie jajek należy wykonać w 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut. Do wygotowania jajek należy użyć 10 minut. W przypadku jajek z dodatkami należy użyć 12 minut.

Rodzik daje dziecku jedno surowe jajko i talerzyk. Dziecko delikatnie rozbija skorupki jajek i wylewa zawartość na talerzyk, ogląda je, także za pomocą lupy. Rodzik prosi dziecko, żeby opowiedziało, jak jest zbudowane jajko i jak myśli jakie są funkcje poszczególnych elementów budowy jaja. Pomaga dziecku dojść do wniosku, że skorupka i błona chronią jajko przed uszkodzeniem. Pisklę rozwija się z płytki zarodkowej. Biało chroni rozwijające się pisklę przed urazami. Żółtko jest źródłem substancji odżywczych, dzięki którym pisklę może się rozwijać i rosnać. Komora powietrzna zapewnia pisklęciu możliwość oddychania. Skrętki białkowe utrzymują jajo w jednym położeniu.

„Jajeczne wyścigi” – zabawa ruchowa.

Rodzik organizuje z dzieckiem wyścigi z jajkami (ugotowanymi oczywiście) na łyżkach. Można zrobić jakiś punkt zwrotny na przykład obiec pułę, czy stworzyć slalom dla utrudnienia.

„Pasta jajeczna” – samodzielne ☺ przygotowanie kanapek z pastą jajeczną.

Rodzik prosi dziecko, by powiedziało co można zrobić z jajek oraz do przygotowania jakich potraw wykorzystuje się jajka. Dziecko podaje swoje pomysły, rodzic dopytuje, czy dziecko lubi wymienione danie, czy jest słodkie, czy słone, czy częściej się je zjada na śniadanie, na obiad, na deser czy na kolację. Na koniec rozmowy rodzic proponuje, żeby dziecko własnoręcznie wykonało kanapki z pastą jajeczną.

Najpierw myjemy ręczki, dziecko dostaje ugotowane jajko lub jajka(można je wcześniej razem z dzieckiem ugotować) miseczkę, widelec, nóż (tępy), łyżkę, szczyptę natki pietruszki, majonez, sól, pieprz, pokrojone pieczywo, umyte nożyczki. Dziecko i rodzic przystępują do pracy, obierają jajka, rozgniatają je w miseczkach, dodają pocięty nożyczkami szczyptę natki pietruszki, odrobinę majonezu, szczyptę soli, ew. pieprzu, mieszają całość. Następnie nakładają pastę na kromki chleba i ozdabiają kawałkami dostępnych warzyw .

Na koniec „kucharze” degustują wykonane przez siebie kanapki, częstują wszystkich domowników i spędzają razem miło czas przy tak zainicjowanym posiłku. Życzymy smacznego A nam już ślinka cieknie.

Wasze tęskniące ciocie:

Anetta, Ala i Gosia

